

## Kernöl-Krapferl



**Kekse**

Rezeptart



**60 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

50 Minuten Back- und Abkühlzeit



### Zutaten für 50 Stück Portionen

3 Eier  
120 g Kristallzucker  
100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
250 g Sauerrahm  
160 g Kürbiskerne, gerieben und geröstet  
150 g Weizenmehl  
1 Pkg. Weinsteinbackpulver  
Eine Prise Zimt

Für die Fülle: Marillenmarmelade, Rum  
Zum Glasieren: weiße Kuvertüre

### Zubereitung

Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen, Kernöl einfließen lassen und weiter schlagen. Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und gemeinsam mit dem Sauerrahm unter die Kernöl-Masse rühren.  
Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) für ca. 25 Minuten backen (Fingerprobe machen).  
In der Zwischenzeit Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.  
Kuchen auskühlen lassen, anschließend Scheiben von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. Kuchenreste mit Marmelade und etwas Rum zu einer dressierbaren Masse verrühren, diese auf die Scheiben dressieren und mit Glasur überziehen.

**Rezept von Johanna Aust (Seminarbäuerin) / Foto: Stefan Kristoferitsch**